



販路開拓支援ツールとしての 『料理王国100選』ご案内

2025年6月11日

(株) JFLAホールディングス
マーケティング本部 メディア部

料理王国100選
プロデューサー 中村和久
070-4292-9922
nakamura@cuisine-kingdom.com

取引・販路

- 取引先からの扱い量が減った。新たな販路開拓をする必要がある。
- 取引開始しても販売継続しにくく、販路開拓が頭打ちになっている。
- 製品の良さをわかる販路に高く売りたい。



営業・PR

- 人材不足により営業力が不足。広域にPRもしたい。
- 原料高騰で売価を上げざるを得ない。商品力を上げたい。
- 生産物や加工品に自信がある。バイヤーの意見を聞きたい。
- 大規模展示会で、名刺交換や試食機会が多い割に成約率が悪い。

商品開発

- 新製品開発段階で、バイヤーや専門家から意見が欲しい。
- トップシェフにぜひ見てもらいたい食材がある。

・・・など

展示会商談会の出席頻度を上げれば
それは解決しますか？



補完できる販路支援対策が必要ではないでしょうか？

商品売買のみの機会

展示会は【来場バイヤー】に対して【完成済商材の提案】が主。商品開発相談や事業共創、人脈作りなどの継続的で広い発展が不可能。



商談精度が高くない

多くの来場者と展示ブースの為、接触が少なく、自社製品魅力が伝わりにくい。また需要者側からの適切な反応が受けられにくい。



付加価値型商材は不適量

量販店バイヤーが比較的多く集まる大型商談会では、付加価値型食材は、試食や名刺交換出来ても取引条件が合いにくく、商談成立しにくい。



『料理王国100選』販路開拓支援企画について

『料理王国100選』は3つの施策を連携した企画で、販路開拓を支援します。

長期メディア告知

プロ目線の客観的評価

上質需要へ接点機会

内容

- メディア告知※1年間
- 「料理王国」紙面掲載
- 入賞ツール提供※入賞の場合

- 高位品評者（シェフ含）
- 簡易品評結果レポート

- トップバイヤーへ共有
- 招待制商談会※検討中、別費用発生
- 専門家連携支援※別費用発生

見込効果

- 営業アピール点創出
- 権威付での商談確度向上

- 改善点、付加価値発見
- 品評員との商談機会

- 販路戦略の設定
- 製品・PR課題抽出



「料理王国100選」品評会 総合評価

- ・しっかりした味わい。化学調味料なしながら旨み
がしっかり感じられて美味しい。
- ・冷凍のおでんセットはあまりないので良い。価格
で少しマイナス。
- ・ソウルフードであるストーリー性はわかりやすく
良い。無化調良いです。
- ・少し試食したがそれぞれに味が良い。練り物の
クオリティの高さに驚かされました。
- ・だし粉が付いているのが良いですね。地元で食
べる味をそのまま楽しめる。味・食感もとても
良い。黒はんぺんは美味しかった。
- ・パッケージ表面で添加物不使用などのこだわり
がもっと伝えられると良い

静岡おでん(冷凍)	平均
Q1 外観・概念	3.1
Q2 食味(香り、食感など)	3.8
Q3 獨創性(競争力)	3.5
Q4 活用可能性(汎用性)	3.0
Q5 社会性	3.6
Q6 その他加減	2.9
合計	19.9

審査最大値30点



「料理王国」
「料理王国100選」
概要

食メディア『料理王国』とは

料理王国
CUISINE KINGDOM

1994年創刊、30年以上に渡り一流料理人に向けて食文化やトレンドを幅広い視野で伝えてきました。現在は食の未来への情報とインスピレーションを提供し、料理の総合的価値の向上と料理と地域文化の関係を発信しています。



創刊号1994.1



創刊9号1995.5



最新号 2025.1



登録者数 **23万超**

動画数 **882**本

トップシェフ **200**名以上



食の品評会『料理王国100選』概要

2010年から15年に渡り熱意ある食材生産者・メーカー・インポーターからの公募アイテムを加え注目すべき食の逸品として審査し発表しています。

※選考条件に満たない応募は入賞対象としませんので、100商品以下の入賞数の場合があります、必ず100商品を選びだす品評会ではありません。

●選考について

品評委員による試食品評（昨年度シェフ13名、バイヤー16名、専門家3名）

●優秀賞

加点で上位10商品は「優秀賞」として特別に評価。

●審査について

①商品概念②デザイン③味わい食感
香り④活用可能性
⑤総合評価の5項目における加点で
順位付。

【各審査における加点ポイント】

1. 特徴をもっている事（明確なストーリーがある）
2. 環境負荷やユニバーサルデザインが考慮されている事
3. 技術力が生かされている事（原料素材の良さを引き出している）
4. 同カテゴリー品と比較し競争力がある事（獨創性、差別性）
5. 商品良さが理解されやすい事（一般的なわかり易さ）



大堀 二三男

株式会社明治屋

MEIDI-YA



梅田 志保

ジュビターショップ
チャンネル株式会社

SHOP
CHANNEL



酒井 学

株式会社
ヨドバシカメラ

ヨドバシカメラ
www.yodobashi.com



多島 亜樹

Smile Circle
株式会社

Smile Circle™

池尻 綾介

マ・キューズ
オーナーシェフ



2019年西麻布に「マ・キューズ」をオープン。自ら足を運ぶ「生産者との信頼関係」を築いた野菜や魚介、ジビエを使用した料理を提供している。

奥田 政行

アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ



「アル・ケッチャーノ」や「ヤマガタ・サンダンテロ」のオーナーシェフ。食の都庄内親善大使を務めるなど、地産地消を代表する料理人の一人。

金子 優貴

シリーズ
総料理長



麻布台「Series」、押上「Series the Sky」、六本木「虎峰」の総料理長。伝統的な広東料理の技法を元に、素材を活かした丁寧な料理を提供している。



南 雅人

株式会社
大丸松坂屋百貨店

大丸松坂屋百貨店



星川 陽子

株式会社高島屋



崎 征一郎

株式会社高島屋



真名田 孝信

株式会社
小田急百貨店

ODAKYU
小田急百貨店



五反田 昌子

株式会社フェリシモ

FELISSIMO



谷井 正樹

エフアンドエフシステム
株式会社

自然食品 F&F



横井 昌章

株式会社そごう・西武
さつお便

西武・そごう



小林 良

リンベル株式会社

RING BELL

高良 康之

ラフィナージュ
オーナーシェフ



2018年オーナーシェフとして「レストラン ラフィナージュ」を銀座にオープン。書籍の出版、コンテストの審査員、人材育成など、幅広く活躍中。

田村 修司

カッチャル バッチャル
オーナーシェフ



2010年大塚に「カッチャル/バッチャル」をオープン。インドらしさを残した、日本人が好むインド料理が楽しめる。また、商品開発なども行い活動の幅を広げている。

中村 和成

ラ・ボンヌタブル
シェフ



「ラ・ボンヌタブル」オープン時からシェフに就任。コロナ禍による外出規制がはじまった2020年3月からSNSを通じて、料理の魅力を配信し高い人気を得る。



菊地 慶光

株式会社ベルーフ

ベルーフ
株式会社ベルーフ



丸岡 史明

株式会社まるおか

maruoka



今澤 知江

株式会社
ふるさとサービス

選
ふるさとサービス



山脇 敬義

株式会社JALUX

Jalux



<https://cuisine-kingdom.com/100item>

『料理王国100選』ご挨拶



料理王国編集長 柴田泉より

全国には優れた特徴を備えた食品が多くあります。そして「ローカルガストロノミー」の盛り上がり
に象徴されるように、その土地の風土や伝統を反映した食品に多くの人に関心を寄せるようになりました。
EC や SNS の発達で、地方のメーカーや生産者も、気軽に製品の販売や情報発信ができる
ようになったことも大きいです。つまり「おいしいものを作りたい」と真摯に取り組む人が、規模や
場所に関わらず活躍できるのが今なのです。今年 15 年の節目を迎える料理王国 100 選も、こうし
た食品を作る方々を応援し、食の未来がより豊かになる一助となるよう目指します。



料理王国 100 選プロデューサー 中村和久より

食品製造や販売に関わる事業者は一次産品を含めると非常に多く、大部分は中小企業で各地に点在
しているため、素晴らしい食材情報が需要者に伝わりきれず埋もれたままになっていることがあります。
生産・製造を持続するには販路開拓が必須。そのためには「製品の良さを端的に伝える」ことが大
事で、料理王国 100 選入賞はバイヤーへの訴求を確実に向上します。また、第三者目線の客観的
品評を得られる機会は少なく、そうした情報を提供し食に関わる全ての事業者様がスキルアップする
ことが願いです。そのために、私も微力ながらできる限りサポートさせていただきます。

2024～26年度版 入賞の一部例

料理王国
CUISINE KINGDOM

プレミアムオリーブヤシオマス

旨味成分が口の中で豊かに広がる

魚の脂肪の「質」に着目して、オレイン酸を豊富に含ませ、他の魚にはない独自のおいしさを作る技術を開発。ヤシオマスを高オレイン酸含有魚にすることに成功。高オレイン酸含有したヤシオマスは、口どけがよく、さっぱりとした味わいになっており旨味成分が口の中で多く感じることができます。

五反田昌子／脂がのっているのにさっぱりおいしい。

鈴木弥平／オレイン酸を含有する事で身がしっかりと皮まで美味しく食べられる。

●価格はお問い合わせください

荒川農産漁業生産組合
028-686-2551



スペイン・ラベラ地方に伝わる
燻製法に学んだ極上オイル



「FINCA LA BARCA」 燻製オリーブオイル

伝統的な製法に基づき、良質なエキストラバージン・オリーブオイルを、西洋柵樽で丁寧に燻製。スペイン・トレド地区の直営の畑で栽培されたオリーブのみを使用し、添加物や追加成分等は一切なし。柔らかな味わい、繊細な香りと風味が特徴です。カルパッチョや網焼きした魚介、野菜などの相性が抜群。

五反田昌子／スモーク商品は今人気なのに幅広く興味を持ってもらえそう。ビゼにひとふりしたいです。

東浩司／家庭で簡単にスモークなフレーバーを付けるのに良い。

●250ml 2,760円

株式会社マイスタヴェルク・ホールディングス
☎03-6635-4156 <https://meisterwerk.co.jp/>

新感覚
ドレッシング

数の子
のプチプチ
を感じる！



06

かずドレ(ノンオイルドレッシング)

数の子入りの新しいドレッシング「かずドレ」。味はもちろん、魚卵独特の開栓した後の生臭さを解消することに心を砕きました。「音を食べる」かずの子の命「プチプチ感」を活かしながら、同時に味わいの良さを追求した一品です。他に類を見ない商品として、リピーターが増えそうな商品です。

有坂素子／他にない商品で、アイデアがすばらしい。味も美味しくて、可能性のある商品だと思う。

日高良美／これは好きな人、多いかも!!

●150ml 1,350円

株式会社まより野澤商店
☎0135-62-0249 <http://nozawa-syouten.com>

上質な
レモンカステラ

九州
コラボの



01

カステラと檸檬 3 切れ入

創業 220 年以上。長崎県諫早市にあるカステラメーカーが作る、ふんわりとスフレ風にアレンジしたレモンカステラ。オレンジとレモンの自然交配でできた宮崎県産マイヤーレモンを丸ごと使用したレモンピールとレモンシロップをカステラに混ぜ込み、レモンの優しい香り高い逸品に仕上げました。

廣田桃子／宮崎・長崎の地のものの良さを活かしながらのこだわりの逸品。デザイン性を入れて、広く手にとってもらえる商品。しっとりとした生地に、レモンの甘ずっぱくさわやかな果肉（果皮）がマッチ。

横井昌章／甘さとレモンの酸味がマッチしている。美味しい。時間が経ってもしっとりしている。

●45g×3切れ 500円

有限会社 オットियो
☎0985-53-1422 <https://ottimo2015.thebase.in>



■三陸海藻バター(無発酵)

海藻のアロマを感じられるクラフトバター

料理を香りで味付けする《風味料》。クセのない口当たりのよい良質なバターに、4種類の海藻を独自に配合。これまでに味わったことのない海藻のアロマを感じられるクラフトバターです。さらにバターに重要な塩は、職人が薪で4日間焚いて作られる「のだ塩」を使用。旨みとまろやかさを引き出しています。国産檸檬の皮が香りのアクセントに。

井伊秀樹／海藻の香りが◎。柔らかい塩味がいいです。

丸岡史明／海藻の粒粒感がおもしろい。他にない商品。

●100g 株式会社阿部伊組 0226-36-2311 <https://season-matsumo.myshopify.com/>



■白ワインにあう北の生マリネ

華やかでゆったりとした時間が楽しめる味わい

地元北海道噴火湾産の活ホタテ貝柱を、オリーブオイル、白ワイン、香辛料アドバイザー斎藤肇氏監修のオリジナル香辛料ミックスを加え、アクセントにオレンジとレモン、さらに北海道産ミズダコを入れ、最後にフランス産シャンパンビネガーで仕上げました。美味しい状態でお客様に楽しんでいただきたいため、解凍後はなるべく早めにお食べください。

小林武志／シャンパンビネガーがしゃかりいてびっくりした。マリネとして味香りがしゃかりいて冷凍だとしてもおいしく食べられる。

今澤知江／とてもおいしい、生よりも素材の味が生きている。

●140g 株式会社中井英策商店 0142-24-2934 <https://nakai-shop.com/>



■甘海老しんじょう

甘海老の濃厚な風味が特徴の新潟の郷土料理

職人が石臼でしんじょうの生地に、新潟県産の甘海老を練り込み、一つ一つ手作業で絞り巾着にして包みます。ふくらとした口当たりはキメの細かいイトヨリダイの白身と山芋で練り上げられ、蒸してから揚げられる一時間でさらに旨みを閉じ込めました。弊社の「甘海老しんじょう」は、ふくらとした食感と、甘海老の濃厚な風味が特徴です。

井伊秀樹／海老の香りが濃くて◎。食感も滑らかでとても美味しい。

池尻綾介／エビの香りと甘みがしゃかりいておいしい。揚げている感じも良い。

●1個(100g)

竹徳かまぼこ株式会社 025-222-0223 <https://taketoku.com/>

■高砂 酒カルダモンレモンハイの素

唯一無二の「高砂山廃酒+スパイス」の味

富士高砂の日本酒(山廃本醸造)と醸造アルコールを土台に、シチリア産レモン果汁の爽やかな酸味を加え、カルダモン、クローブ、八角、シナモン、生姜、クコの実、ブラックペッパー、ローレル・ジュニパーベリー、9種のスパイスを漬け込んだハーブリキール。独自ブレンドのスパイスの香りや色が際立つ、エキゾチックな風味が楽しめます。

室田拓人／コース料理のペアリングに入れても面白いかもしれない。

今澤知江／エキゾチックな味がとても良い。スパイスの感じが五感に響くようです。お酒なのに健康的な感じがします。

●500ml

富士高砂酒造株式会社 0544-27-2008

申込事例・成功事例

満足度

リピーター 約4割

(2022年応募実績)

申込リピートが多い事が効果証明の一つとなります。

販路開拓・利用実績



プリントをきっかけに1.5倍～2倍の売上
現在50万本以上販売



入賞実績を元にした**商談武器**
やバイヤー提案に活用し、効果UPとの事例が多いです。

2026年版（2025年品評会） 広告募集要項

- 広告掲載日 2026年1月7日（料理王国2026年2月号、および特設WEBページ掲載）
- 品評会開催 前期 2025年 8月6日(水) 予定 後期 2025年 10月1日(水) 予定
- 申込方法 <https://cuisine-kingdom.com/100item entry> 基本的にWEB受付となります。
一次募集 2025年 7月25日(金) 応募締切
二次募集 2025年 9月19日(金) 応募締切（早期受付終了の場合あり）
※注意）正式費用発生は、一次選考通過後の契約締結をもって成立。契約締結後キャンセルは、規定によりキャンセル料が発生します。
- 申込対象 食品一般(野菜、魚、肉、乾物、加工食品、調味料、菓子類、飲料、酒類など)
- 品評会審査対象例
 - ・食のプロの視点やニーズに応えるハイクオリティな食材・製品・加工品や希少食材
 - ・地方産、地域活性化を象徴する加工品。生産者の伝統の技ならではの食材加工品
 - ・イノベーションを起こすような高度な新技術や独創性がある食材、新発想が盛り込まれた加工品など
 - ・シェフ料理人が料理素材として活用できる一次産品(青果・畜肉・水産品)
- 申込後の流れ
 1. 上記WEB受付の後、その情報をもとに書類選考(一次選考)を事務局で致します。
 2. 書類選考通過後は事務局より通知し、料理王国2026年2月号へ正式な広告掲載申込として承ります。
 3. 上記日程の試食品評会に進みます。(撮影用、試食用の製品サンプルはご負担ください)
 4. 12月頃迄に試食品評会の簡易品評レポート提供、掲載誌面の校正を行います。
- 広告料金 【メディアPRパッケージ】110,000円(税込)/1品（請求発生:2025年10月）
＜含まれるもの＞
 - ・「料理王国」2026年2月号の料理王国100選企画ページでの商品紹介記事掲載(1商品)
 - ・「料理王国100選」特設WEBページでの商品紹介(1年間)
 - ・入賞ロゴ、入賞認定証の広告利用権(入賞の場合のみ:1年間)
 - ・品評会(1商品)での審査員コメント含む簡易レポート

中小機構特典について

中小機構特典として

申込料金を10%割引致します。

<特典方法>

●申込エントリーフォーム(https://cuisine-kingdom.com/100item_entry)

申込備考欄に『中小機構案内』と中小機構からの案内での申し込みとわかるよう
ご記入ください。

●割引を適用した請求書を発行いたしますので、10%引の適用を念の為ご確認ください。

備考

特筆すべきことがありましたら、こちらにご記入ください。(請求書の発行や品評会エントリー費用入金時期の希望もこちらに)

Q&A

Q1.料理王国100選は広告になったのですか？

A1. 食品の販路開拓を目的としたメディア広告媒体として、料理王国100選は企画変更となりました。
申込後は書類選考の上で正式な広告掲載申込として承り、広告として「料理王国」メディアで掲載します。
しかしながら書類選考を通過しない製品は広告掲載を受けません。また製品品評は従来と変わらない基準で行います。

Q2.入賞基準はどう変わりますか？

A2. 品評での入賞基準は従来と変わりません。品評員による各項目で一定以上の得点があったものが絶対評価により優秀賞および入賞として評価広告します。その他の特別賞は個別に定めます。なお、応募数の多寡により入賞倍率が変わるようなことはございません。

Q3. 入賞、優秀賞または特別賞のいずれにも選ばれなかった場合、どういう扱いになりますか？

A3. 入賞基準点に満たなかった場合は入賞枠外として広告掲載致します。（過去数年の例ですと平均2製品程度）

Q4.広告費に何が含まれているか一覧にしてほしい。

A4.右の表の通りです。

Q5.過去入賞した製品を再度出したいが、問題ないか。

A5.問題ございません。数年に渡り毎年同一製品を申込されている事業者様がおられ、『連続受賞』を広告宣伝に使われています。

Q6. シェフやバイヤーとの商談会は無いか。

A6.優秀賞の場合、『料理王国大賞』イベントでの贈賞式と試食展示会でシェフにアピールが可能です。また流通バイヤー中心への入賞内覧会を2026年に検討しています。

	メディアパッケージプラン
料金（税込）	110,000円
試食品評会へのエントリー	○
料理王国2026年2月号掲載（撮影費含む）	○
料理王国100選特設WEB掲載	○
入賞ロゴ、入賞認定証の広告への利用権 （入賞の場合のみ：1年間限定）	○
品評会（1商品）での審査員コメント含むレポート	○

料理王国100選 2026年度版スケジュール

日程	内容
7月25日	100選広告出稿 上期募集締切
8月6日	上期 試食品評会 @東京
9月11日	前期入賞 WEB発表
9月19日	100選広告出稿 下期募集締切
10月1日	下期 試食品評会 @東京
10月30日	後期入賞 WEB発表
11月～	品評会簡易レポート送付
	認定ツール（ロゴ・賞状）提供（対外的な公開は1月以降）
2026年1月	2026年2月号（1月6日発売）100選2026年版入賞発表
1月7日	料理王国100選贈賞式（優秀賞のみ） 予定
1月14日予定	料理王国100選 2026年内覧商談会 予定

どうぞ、お気軽にお問合せください。

(株) JFLAホールディングス
マーケティング本部 メディア部 「料理王国」

料理王国100選
担当：プロデューサー 中村和久
nakamura@cuisine-kingdom.com
電話：070-4292-9922

料理王国100選トップページ
<https://cuisine-kingdom.com/100item>

